



MENÜVORSCHLÄGE NOVEMBER 2024- JANUAR 2025

(für Gesellschaften ab 6 Pers. auf Vorbestellung)

Regionales Menü

Gebackener Ziegenkäse | Kürbis
Blumenkohlsuppe | Madras- Curry
Wildragout | Kartoffelklöße | Rotkohl
Warmer Apfelstreuselkuchen | Mädesüß- Eis
€ 72,-

Winter- Zeit

Tatar vom Hiddenfjord- Lachs | Reibekuchen | Zitronencreme
Kürbissuppe | Kürbiskerne | Kürbiskernöl
Kalbsrücken | Kartoffelgratin | Spitzkohl | Waldpilze
Topfenknödel | Quittenmus | Zimtblüten- Eis
€ 92,-

Heldmanns Klassiker

Carpaccio vom Bergischen Rind | Pesto | Feldsalat
Kabeljau | Rieslingkraut | Heldmanns Fischsauce
Rosa Entenbrust | Rote Bete Graupen | Rosenkohl
Weiße Schokoladen Creme Brûlée | Mango-Passionsfrucht- Sorbet
€ 92,-

Genuss Momente

Jakobsmuscheln | CousCous | Kürbis
Seeteufel | Blattspinat | Karotten- Ingwerbutter
Eifler Hirsch | Waldpilze | Schwarzwurzeln | Bohnen-Püree
Mandelblätter | Zimtcreme | Schlehen Sorbet
€ 110,-

Wir bitten Sie, sich auf ein Menü zu einigen.

Gerne können Sie Ihr Menü aus den Komponenten zusammenstellen.

Wenn Sie oder Ihre Gäste unter Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden
oder Sie oder Ihre Gäste Vegetarier oder Veganer sind wäre es schön,

wenn Sie uns vorher informieren würden, dann könnten wir uns darauf einstellen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir kurzfristig vor Ort nicht mehr,
oder nur bedingt auf Sonderwünsche eingehen können.

Heldmann & Herzhaft

Ulrich Heldmann | Brüderstr. 56 | 42853 Remscheid | 02191 291941
reservierung@heldmann-herzhaft.de | www.heldmann-herzhaft.de

